31902052IT.fm Page 46 Wednesday, September 3, 2008 4:05 PM

IMPORTANTI INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Questo manuale contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione del vostro nuovo piano cottura. Leggere con attenzione le informazioni contenute e conservare il manuale in un posto facilmente accessibile per eventuali consultazioni.

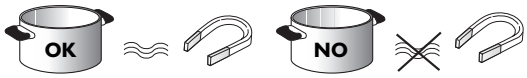
Precauzioni e Consigli

1. Questo piano cottura è conforme a tutte le leggi relative a sicurezza e compatibiltià elettromagnetica.
   Ciò nonostante i portatori di PACEMAKER devono mantenersi lontani da questo elettrodomestico. E' impossibile garantire che tutti gli apparecchi (pacemaker) sul mercato siano conformi alle normative secondo cui questo piano cottura è stato testato e perciò non si può assicurare di evitare in assoluto interferenze dannose.
2. Smaltimento imballaggio: non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.
3. Questo piano cottura ad induzione è destinato esclusivamente ad uso domestico. Non sono consentiti altri usi. Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati.
4. L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
5. Le zone di cottura raggiungono alte temperature durante l'utilizzo: Tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare il rischio di ustioni o bruciature.
6. L'**indicazione "H"** apparirà sul pannello di controllo per indicare "calore residuo" nella relativa zona di cottura: la temperatura della zona di cottura è superiore a 60 °C: non toccare la zona di cottura o posizionare alcun oggetto fino a spegnimento della lettera "H.
7. Nel caso in cui la superficie del piano si danneggiasse (crepe o rottura del vetro), evitare di utilizzare l'apparecchio e chiamare il servizio di assistenza tecnica.
8. Eventuali riparazioni o interventi devono essere eseguite da personale qualificato.
9. Questo piano cottura è dotato di protettore termico per prevenire il rischio che i circuiti interni del piano vengano danneggiati da una temperatura elevata causata da fonti di calore esterne al piano (ad esempio forno sottopiano). Se la temperatura dei circuiti elettronici dovesse salire oltre il livello di sicurezza, il protettore termico entra in funzione spegnendo automaticamente il piano cottura. Il display visualizza un messaggio di errore (cfr. sezione "Guida ricerca guasti"). Non appena la temperatura sarà rientrata nei valori di sicurezza, il piano potrà essere utilizzato normalmente.
10. Assicurarsi che le zone di cottura e il fondo delle pentole siano asciutti prima dell'utilizzo.
11. Non porre sulle zone di cottura oggetti metallici quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiai, …), coperchi o altro perché potrebbero scaldarsi.
12. Si raccomanda sorvegliare costantemente la preparazione di cibi in cui si utilizzano oli o grassi bollenti perché potrebbero incendiarsi. In caso di incendio dell'olio non usare mai acqua: spegnere il piano di cottura e coprire immediatamente la pentola con un coperchio; lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura. Smaltire l'olio secondo le norme vigenti.
13. Al termine della cottura, premere il tasto ⏻.

Prima dell'utilizzo

IMPORTANTE: Se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono.
Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato).
Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

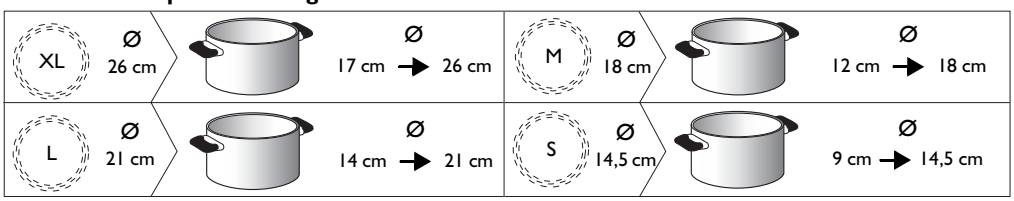
Recipienti preesistenti:



Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

1. Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
2. Evitare la cottura con pentole vuote, soprattutto se si tratta di tegami smaltati o di alluminio. Il fondo delle pentole e la superficie del piano vetroceramico, potrebbero danneggiarsi.
3. Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

Diametri fondo pentola consigliati



(Conservare le presenti istruzioni)

INSTALLAZIONE e COLLEGAMENTO ELETTRICO

AVVERTENZA! L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.

CONNESSIONI ELETTRICHE

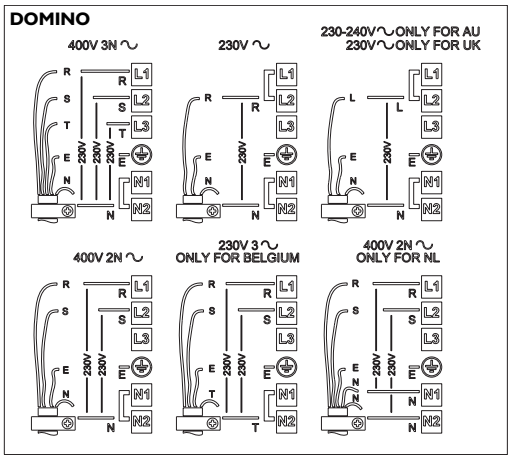
- Il collegamento elettrico del piano deve essere eseguito prima di connettere l'apparecchio alla rete.
- Il collegamento elettrico deve essere eseguito in ottemperanza alle direttive della Società di fornitura elettrica locale.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge: utilizzare solamente conduttori della misura necessaria (compreso quello della messa a terra).
- Per il collegamento elettrico servirsi di un cavo di tipo H05 RR-F come da tabella "Tensione d'alimentazione".

Connessione alla morsettiera

Collegare il cavo di terra Giallo/verde al terminale con simbolo ⏚. Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

1. Rimuovere il coperchio morsettiera (**A**) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (**B**) della morsettiera.
2. Spelare circa. 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione elettrica.
3. Spelare circa. 10 mm di guaina dai conduttori. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiera.
4. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
5. Chiudere il coperchio (**C**) ed avvitarlo sulla morsettiera con la vite rimossa - punto (1).

Ad ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

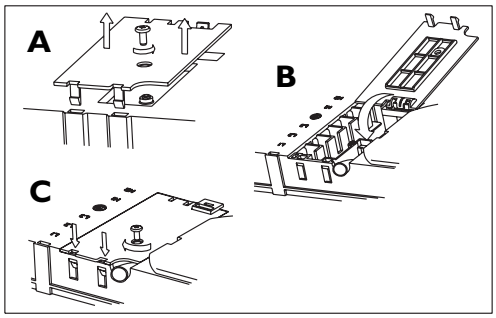


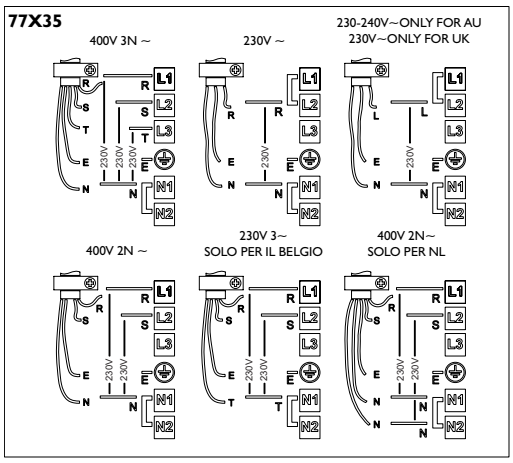
AVVERTENZA! Avvertenza! Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro e deve essere posizionato in modo da evitare danni o surriscaldamento causato da contatto con la base del piano stesso. Non utilizzare prolunghe.

Tensione d'alimentazione

Conduttori	Quantità x dimensione
230V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (3X2,5 mm² Domino)
230-240V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (solo Australia) (3X2,5 mm² Domino)
230V 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 mm²
400V 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 mm²
400V 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 mm²

In caso il piano fosse già provvisto di cavo di alimentazione, seguire istruzioni sulla traghetta attaccata al cavo di alimentazione.
Effettuare il collegamento a rete fissa tramite un selezionatore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.



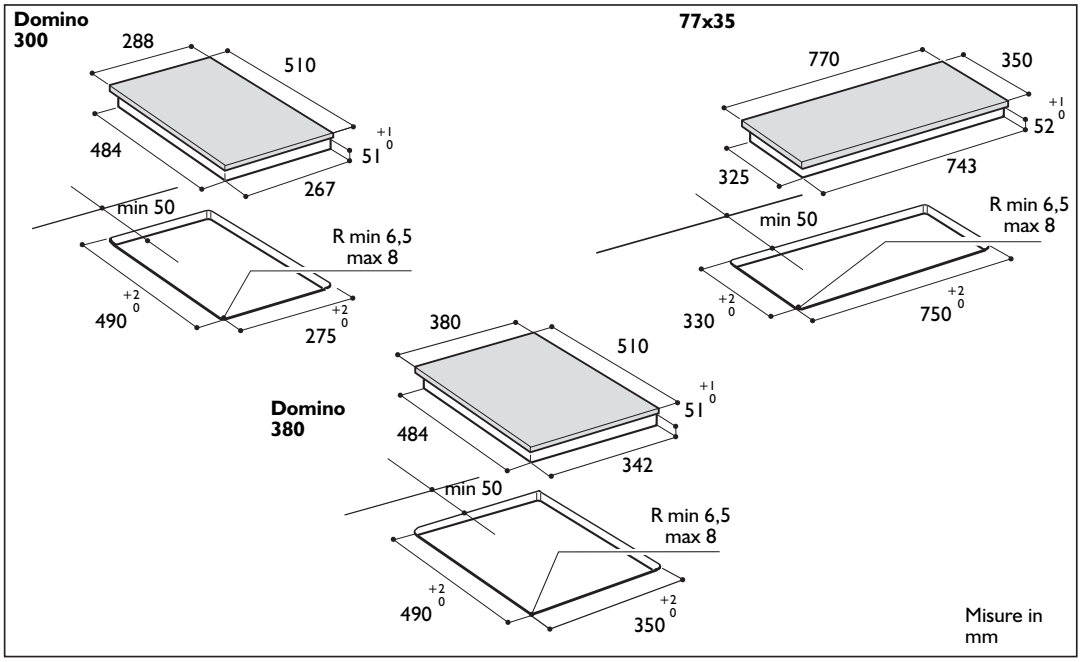


Installazione e fissaggio

AVVERTENZA! Il personale incaricato sarà ritenuto responsabile di eventuali danni causati da una non corretta installazione.

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, l'installazione deve essere effettuata su una superficie d'appoggio perfettamente piana.

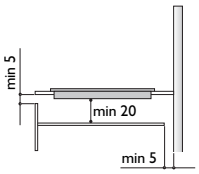
Per le dimensioni del foro, fare riferimento alla figura sottostante.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, l'installazione deve essere effettuata su una superficie d'appoggio perfettamente piana.

Il piano di lavoro deve avere uno spessore tra 20-50 mm. Eseguire, se necessario, operazioni di taglio del piano di lavoro e del mobile. Pulire il foro da polvere rimasta che potrebbe compromettere la funzionalità dell'apparecchio.

La distanza tra la parte inferiore del piano cottura ad induzione ed il mobile (o il pannello divisorio) deve rispettare le dimensioni riportate in figura a lato. Nel caso si installi un mobile a colonna di fianco al piano cottura, la distanza minima da rispettare è di 100 mm dal bordo del piano.



Montaggio profit

1. Posizionare le mollette (**A**) nell'apposita sede posizionata sulla cornice del piano cottura (fig. 3) qualora non siano già posizionate.
2. Misurare il centro dei lati verticali del foro per incasso (fig. 1)
3. Centrare le staffe (**C**) sul centro dei lati verticali, allineando il lato superiore delle staffe con la superficie del piano di lavoro (fig. 2).
4. Fissare le staffe con le 4 viti in dotazione (**B**) utilizzando gli appositi fori.
5. Inserire il piano di cottura nel foro praticato facendo attenzione che le mollette (**A**) si blocchino negli appositi spazi (fig. 4).

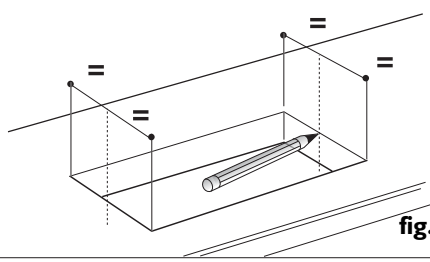


fig. 1

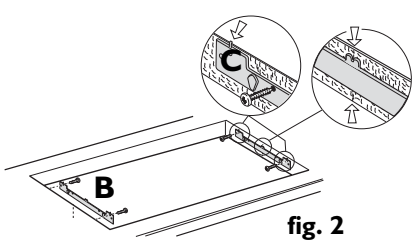


fig. 2

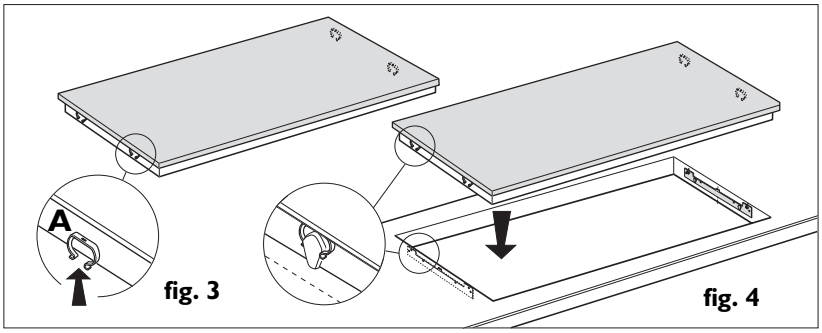
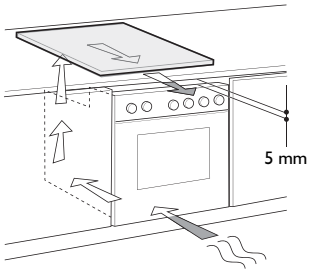


fig. 3 fig. 4

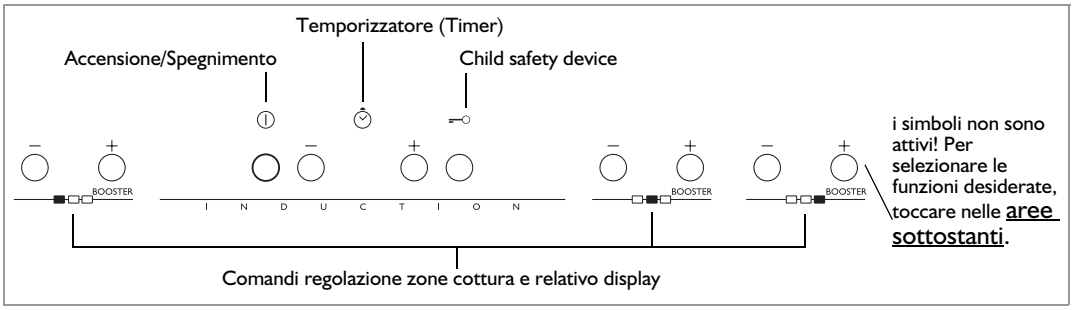
Montaggio forno sottopiano:

- Se il piano di cottura viene installato sopra un forno (di nostra produzione), accertarsi che sia provvisto di un sistema di raffreddamento e attenersi alle distanze riportate nella figura a lato.
- Non interporre materiali (traversini, pannelli, squadrette, ecc.) tra piano cottura e forno.



ISTRUZIONI PER L'USO

Mascherina comandi



I simboli grafici del pannello comandi illustrato nelle presenti istruzioni potrebbero differire da quelli riportati sul piano di cottura acquistato. Le funzioni dei tasti sono identiche per tutti i piani cottura di tutti i modelli.

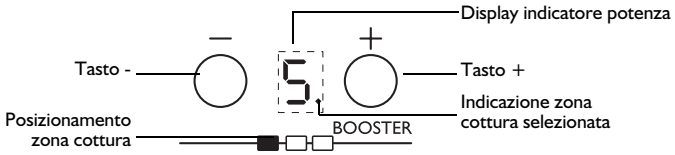
Accensione/spegnimento piano cottura

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto ⏻ per circa. 2 secondi fino all'accensione dei display della zona di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino a raffreddamento delle zone ci cottura.

Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.

Attivazione e Regolazione zone cottura



Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona prescelta, regolare il livello di potenza con il tasto +.
All'accensione, sul display viene visualizzato il livello 5.
Ogni zona cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti +/-, che vanno da "1": potenza minima a "9": potenza massima. Alcune zone cottura hanno la funzione ebollizione rapida (Booster), visualizzata a display con la lettera "P".

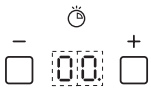
Disattivazione zone cottura

Selezionare la zona cottura da spegnere premendo il tasto "+" o "-" (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato a display).
Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".
È anche possibile disattivare la zona di cottura toccando contemporaneamente i tasti "+" e "-" contemporaneamente.
La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore "H" del calore residuo

Child safety device

La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura da parte di bambini. Per attivare la funzione sicurezza bambini accendere il piano cottura e tenere premuto per tre secondi il tasto: un segnale acustico e un indicatore luminoso sotto il simbolo della chiave segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per sbloccare i comandi, ripetere la procedura di attivazione della sicurezza bambini. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.
La presenza di acqua di pulizia, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambino.

Temporizzatore (Timer)



Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura per un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) associabile ad una sola zona di cottura.
Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer (un puntino luminoso compare in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza sul display), impostare quindi il tempo desiderato regolandosi con i tasti "+" e "-" della funzione timer (vedi figura sopra). Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conto alla rovescia (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare). Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.
Per disattivare il timer premere il tasto "-" fino all'indicazione "0:0" sul display o premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" del timer.

IMPORTANTE! È possibile associare il timer ad una sola zona cottura alla volta.

Funzione ebollizione rapida (Booster)

Funzione presente solo su alcune zone cottura che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a che il display visualizza "P" oppure, dopo aver acceso il piano cottura, premere direttamente il tasto "-" relativo alla zona selezionata. Anche in questo caso "P" appare a display. Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione Booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

Contaminuti

Può essere utilizzato a piano cottura non in uso e permette di impostare un tempo massimo di 99 min.
Premere il tasto "+" posizionato sotto gli indicatori del timer: sul display compaiono i minuti da impostare.
Selezionare il tempo desiderato usando i tasti + e -.
Dopo alcuni secondi, il contaminuti inizia il conteggio a ritroso.
Allo scadere del tempo impostato si attiva un segnale acustico.

IMPORTANTE! La funzione contaminuti può essere utilizzata solo quando il piano cottura è spento; se viene acceso, il conteggio del contaminuti viene automaticamente annullato.

Indicatori del pannello comandi.

Spia di calore residuo.

Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata.

Se il display visualizza H, la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o far sciogliere il burro.
Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.

Il piano è dotato di sistema automatico di rilevamento presenza pentola, su tutte le zone di cottura. Se questa non viene rilevata, il display con il livello di potenza della zona cottura lampeggia. Verificare che la pentola sia correttamente posizionata e che abbia le caratteristiche riportate nella sezione "Prima dell'utilizzo".

MANUTENZIONE

Pulizia e manutenzione

Si consiglia di effettuare la pulizia del piano dopo ogni utilizzo per evitare di danneggiarne la superficie ed il formarsi di incrostazioni di sporco difficili da rimuovere. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.

- **NON usare le pulitrici a vapore!**
- **Verificare periodicamente che non si accumuli polvere sotto l'apparecchio, vicino all'ingresso dell'aria di raffreddamento o alle aperture di uscita. Questo potrebbe ostacolare la ventilazione ed il raffreddamento del sistema elettronico e ridurre l'efficienza del piano di cottura.**

Per procedere alla pulizia si consiglia di:

1. utilizzare un panno morbido pulito, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano vetroceramico. Evitare l'uso di spugne con superfici abrasive e/o pagliette metalliche.
2. Pulire i residui di cibo, evitando di lasciarli indurire. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano di cottura e vanno rimossi immediatamente con un raschietto per vetro. Il raschietto per vetro ha una lama affilata e deve essere maneggiato con cautela.
3. Rimuovere eventuali incrostazioni con un raschietto o con prodotti specifici.
4. Sale, zucchero e sabbia graffiano la superficie del piano: rimuovere immediatamente eventuali residui dal piano.

Guida ricerca guasti

- Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:
- leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Collegare il piano alla rete elettrica e controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
Il piano cottura si spegne e dopo 30 secondi emette un segnale acustico ogni 4 secondi	Pressione permanente sulla zona comandi	Acqua o utensili da cucina sulla zona comandi	Ripulire la zona comandi
C81, C82	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
F42 o F43	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore		

AVVERTENZA! Dopo avere utilizzato il piano di cottura in vetroceramica, se non riuscite a spegnerlo, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:

- Cercare di risolvere il problema (consultare la "Guida ricerca guasti").
- Spegnere l'elettrodomestico, aspettare 30 secondi e rimetterlo in funzione. Verificare se l'anomalia è stata eliminata.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Comunicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti dell'apparecchio;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola SERVICE sulla targhetta matricola. "Vedere figura nella pagina successiva) è situato sotto il piano cottura o sul libretto della garanzia;
- il proprio indirizzo completo e recapito telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un centro di Assistenza Tecnica indicato nella garanzia.

AVVERTENZA! La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

TARGHETTA MATRICOLA

CONSIGLI PER L'UTENTE

Come risparmiare energia

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:
- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

consigli per la salvaguardia dell'ambiente.

Imballo

Il materiale dell'imballaggio è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio ♺

Elettrodomestici.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo piano cottura è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al Regolamento (CE) n. 1935/2004.
- Sono stati progettati per essere utilizzati esclusivamente come apparecchi per la cottura. Qualsiasi altro uso (come ad esempio il riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e potenzialmente pericoloso.
- L'apparecchio è studiato, costruito e commercializzato in conformità:
  - obiettivi di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti;
  - requisiti di protezione prescritti dalla Direttiva 89/336/CEE "Compatibilità elettromagnetica";
  - requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

IMPORTANTE

Incollare qui uno degli adesivi con i dati del prodotto
che si trova sul libretto di garanzia in duplice copia